

„Aperitif Light Bites“- zum Teilen gemacht...

NEU 901 Party Selection € 39

4 Stk. Tempura Garnelenspieße
4 Stk. Gebackene Panko Garnelen
4 Stk. Poh Piard Thord – gebackene Frühlingsrollen
4 Stk. Gebackene Gemüse Samosas – vegetarisch
4 Stk. Gebackene Chicken Wantons
„Japanese cole slaw“, Chili-Mango Dip, Plum Sauce, Siracha Mayonnaise

180 Kropoek € 5

Knuspriges Fisch -und Krabbengebäck

447 Edamame € 8.5

Grüne, gesalzene Nippon-Bohnen

775 Spicy Chili Edamame € 9.5

Grüne, pikant gewürzte Nippon-Bohnen

301 Exotic Bread Basket € 6

Kurkumabaguette, Papadum und Kropoek mit Siracha und Avocado-Chili Dip

„Japanese light cuisine“ Starters

487 „Nippon Tower“ Für zwei Personen p.P. € 32

Sashimi vom Bluefin Tuna, Hiddenfjord Lachs und Hamachi aus Japan,
Algen-Gurken Salat mit Ama Ebi Garnelen
4 Stück „Le Gall“ Austern und Tataki Tatar von Tuna & Avocado

315 „Oyster to share“ € 32

6 Stk. Französische „Le Gall“ Edelaustern
mit 30g Ikura Lachskaviar und japanischer Ponzu Sauce

623 Gyoza Trilogie € 18

Japanische Nudeltaschen gefüllt mit Seafood, Gemüse und Hühnchen
dazu Algen-Gurken Salat und Ponzu Dip

317 Maguro Tatar € 23.5

Fein gehacktes Thunfisch Loin -pikant mariniert- mit Roggen vom fliegenden Fisch
Frühlingszwiebeln, gerösteter Sesam, Avocado

308 Yakitori € 14.5

Japanische Hühnchen Spieße (5 Stk.) mit hausgemachter Teriyaki Glasur
und Gari-Ingwer

318 Ossuzuguri € 25

Carpaccio vom Hamachi, Tuna und Lachs
Kaiware-Sprossen, Shiso-Blätter & Wasabi-Sesam Sauce

NEU 303 Tataki Trio € 25.5

Tatar von Lachs, Beef und Tuna mit Wasabi und Siracha-Mayonnaise

Thai Starters

 **309 Poh Piard Thord** €11

Fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen
mit Garnelen gefüllt dazu Mango-Chili-Dip

 **449 Panko Garnelen** € 24

Sechs Garnelen in knuspriger Panko-Panade, Teriyaki-Chili Dip
und "Japanese Cole slaw"

 **166 "Bu Nim" Softshellcrab** € 26

2 Stück panierte, gebackene Butterkrebse
auf Curry-Mango Creme und Kaiware Sprossen

316 Nua Sab Dib € 23

Spicy Tatar vom Black Angus Beef mit Kurkuma Baguette

SPECIAL  **480 "Goi Pla O Sod"** € 22

Grob gehacktes Tuna Tatar, Röstreis-Semolina, Chili – Kafir Blätter
und knusprige Schalotten dazu Salatblätter zum Selberfüllen

Bestes aus Thailands Salatküche -Vorspeisensalate

VERY THAI   **360 Som Tam** € 19.5

Pikanter Salat von grüner Papaya -im Mörser zubereitet-
mit frischem Chili und „dried shrimps“

  **984 Yum Hoy Shell Wun Sen** € 21

Jakobsmuscheln in Limetten-Chili Marinade mit Glasnudeln

 **592 Yum Ped** € 18.5

Entensalat mit Streifen von grüner Mango, in Limetten-Chili-Koriander Marinade

 **305 Larb Gai** € 14.8

Pikantes, klein gehacktes und gebratenes Hühnchen
mit Röstreis-Semolina, getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

  **306 Yum Wun Sen** € 17.5

Lauwarmer Soja-Glasnudel Salat mit Garnelen und Mu-Err Pilzen
in Limetten-Chili-Koriander Marinade

Mangostin Soup Selection

181 Gaeng Jeud Wun Sen € 8.5

Glasnudelsuppe mit Hühnchenfleisch

312 Tom Kha Gai € 9.5

Samtige Galgant-Kokosmilch Suppe mit Hühnchen und Austernpilzen

 **342 "Mangostin Lobster Bisque"** € 12

verfeinert mit frischem rotem Thai Curry dazu Linsengebäck

 **310 Tom Yam Gung** € 12

Pikante Suppe von Black Tiger Garnelen mit Zitronengras
Kaffir-Limonen-Auszug, Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

 **313 Miso Wan** € 8

"Nippon"

Leichte Miso-Soja-Suppe mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen

 **Fleischlos**  **Pikant**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab April 2022- alle anderen Karten sind somit obsolet.

Vom Grill

331 US Striploin Steak 250g € 52

Auf würziger Penang-Sambal Sauce und Fried Rice

460 Mangostin Surf and Turf € 58

Angus Beef Filet 150g mit ½ Hummer
Gemüse aus dem Wok, Shiitake Pilze und Fried Rice

340 „Lobster Ba Mee“ € 38

½ Hummer vom Grill mit frischen Bamee Nudeln, Gemüse und Lobster Sauce

985 Ganzer Hummer vom Grill € 69

mit frischen Bamee Nudeln, Gemüse und Lobster Sauce

685 Dorade Royale im Ganzen gegrillt € 58

Seacatched in France, ca. 800g
mit Thai-Kräutern und roter Curry-Kokos Sauce

337 Pla O Yarng € 35

Gegrilltes Thunfischsteak ca. 250g (aus kontrolliertem Fang)
Empfohlene Garstufe medium
mit Wok Gemüse und Prik Thai-Dam Pfeffersauce und Fried Rice

NEU **345 Gegrillter Atlantik Kalmar € 35**

ca. 200g
mit „Nam Chqo“ spicy Thai Tamarinden-Kräuter Dip und Fried Rice

NEU 395 Nuat Pla Muk Yaak € 38

Oktopus vom Grill mit Yum Wun Sen -Glasnudelsalat
und pikantem Prik Nam Pla-Chili Dip

SPECIALS auf Vorbestellung

mind. 48 h vorher

Peking-Ente im Menü (ab 4 Personen) p. P. 48 €

Hot & Sour Soup, Knusperhaut in Crêpes,
Entenfleisch mit Gemüse und Bamee Nudeln, fruchtiges Dessert

NEU 596 Viêtnamese Phô Bo € 58

BIG BOWL - Reisnudelsuppe mit 100g sliced Kobe Beef und asiatischen Kräutern

NEU 255 „Mu Han“ (für 4-6 Personen) € 180

Knuspriges Milchferkel mit Palo Sauce, Pak Choi und Fried Rice

Seafood ab 2 Personen

NEU 351 Tom Yam Talay pro Person € 60

Thai-Bouillabaisse mit ganzem Hummer, Jakobsmuscheln, Sepia, Tigergarnelen und Korea-Saitlingen
-im „Hot Pot“ serviert-
Thai-Chili Rouille und Kurkuma Baguette

346 Ahan Talay Krustentierparade

pro Person € 74

Grillade vom ganzen Hummer - halbiert,
ganzer Bärenkrebs, Jumbo Tiger Garnele, Jakobsmuscheln und Butterkrebs, dazu
zweierlei Dips und gebratener Gemüseris

Original KOBE Beef aus Japan

“Japanese Beef” the best beef in the world

482 Kobe Sushi Degustation € 52

8 Stück Kobe Sushi aus angebratenem Kobe Beef 100gr.
mit homemade Teriyaki Sauce

389 Kobe Sirloin Steak 100 gr. € 52

Empfohlene Garstufe rare angebraten - rassebetontes Beefaroma
mit japanischem Knoblauchreis und klassischen japanischen Steak Kondimenten

Noble Duck Specials

354 Ped Yarng € 25.5

Portion knusprig gebratene Aromaente auf Pak Choi
mit eingelegtem Ingwer, Soja-Sesam-Dip und Jasminreis

352 Entenbrust Teriyaki € 25.5

Rosa gebratene Entenbrust mit “Sake infused“ Gemüse und Jasminreis

481 Bamee Pat Ped € 19.5

Stir-fried Mendake Nudeln mit Entenfleischstreifen, Sojasprossen und Halmlauch

SPECIAL

330 Sukiyaki "for two"

Japanisches Nationalgericht als gesellige Köstlichkeit pro Person € 65
zum "selber kochen" am Tisch (mit Anleitung vom Service)

mit ca. 200g. Kobe Beef
Gemüse, Edelpilze, Shirataki Nudeln und Tofu

Thai Curries

Thai Curries-Gewürzaromen Gerichte mit reiner Kokosmilch zubereitet.

NEU 🌶️ **606 Curry Trilogie** € 28.5

Geang Kua Gung, Massaman Curry vom Huhn & Geang Keow Pak Tofu

🌿 **333 Geang Kua Gung** € 28.5

Roter Garnelencurry mit Duftmango

🌶️ **334 Geang Gai** € 18.5

Roter Hühnchencurry mit Ananas und Kirschtomaten

332 Massaman Nua € 23.5

Milder Thai-Curry vom Beef mit Tamarinde, Kartoffelwürfeln,
Röstschalotten und Lotussamen

🌶️ **504 Geang Ped Pet Yarng** € 22.5

Roter Entencurry mit Ananas und Kirschtomaten

🌿 **450 Geang Keow Pak Tofu** € 16.5

Grüner Gemüsecurry mit Premiumtofu

🌶️ **630 Geang Panaeng Tofu** € 16.5

Panaeng Curry mit gebackenem Premium Tofu und gehackten Erdnüssen

Zu allen Thai Curries servieren wir Duftreis.

Wok Classics

🌿 **939 Sen Lek Pat Talay** € 29.5

Gebratene Reismudeln mit Sepia, Garnelen, Jakobsmuscheln und Gemüse

🌶️ **347 Nua Pat Prik** € 38

Das pikanteste Gericht im Haus:

Geschnetzeltes Filet vom Angus Rind aus dem Wok
mit wildem Finger Ingwer, rotem Thai Sambal und frischem Pfeffer dazu Duftreis

348 Nua Nam Man Hoi € 24.5

Geschnetzelte Angus Rinderhuf mit Austernpilzen, Ingwer, Schalotten und Duftreis

349 Gai Preow Wan Makam € 18.5

Original Süß-Sauer vom Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet dazu Duftreis

458 Gai Met Mamuang € 18.5

Hühnchenfleisch mit Cashewkernen, knackigem Gemüse und Duftreis

🌶️ **474 Gai Sab Pat Bai Holapa** € 18.5

Grob gehacktes Hühnchenfleisch in pikanter Chili-Holapa-Sauce mit Jasminreis

361 Ba Mee Chicken € 16.5

Stir-fried Mendake Nudeln mit Hühnchenfleisch und Gemüse

🌿 **353 Sen Lek Pat Thai** € 19.5

Reismudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen mit süßsaurer Tamarindensauce

🌿 **Fleischlos** 🌶️ **Pikant**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab April 2022- alle anderen Karten sind somit obsolet.

Fleischlose Highlights / Beilagen

NEU 986 Pat Normai Farrang € 24.5

Frischer Premium Spargel aus dem Wok mit Garnelen, frischem Ingwer und Baumorcheln dazu Jasminreis

320 Sunomono € 11

Variation von Tossaka, Agar Agar und Wakame Algen mit Gurken in feiner Mitsukan Reissessig-Marinade

366 Wok Gemüse € 14.5

Erlesenes Thai Gemüse und Edelpilze in Sojaglasur dazu Duftreis

370 Pak Choi € 14.5

Knackiger, junger Senfkohl in Sojaglasur dazu Duftreis

982 Bamee Pat Pak € 14.5

Stir-fried Mendake Nudeln mit Gemüse

NEU 988 Tofu Luk Kuoi € 15

Knuspriger Premium Tofu in einer Mango-Tamarinden Sauce dazu Fried Rice

Sweets & Exotic Fruits

472 Banana Spring Rolls € 12

Knusprig gebacken
mit Zitronengras-Karamell Dip und Sorbet

488 Warmes Passionsfrucht-Topfen Soufflée € 13

gestürzt auf Fruchtagout mit Yuzu Sorbet

464 Schokoladentrüffel € 9.5

vier Stück, dazu einen Espresso Affogato
(Espresso über Vanille Eiscreme)

390 Edel Mango € 11.5

mit coconut sticky rice

461 Sorbet & Eis € 12

Hausgemachte Sorbet und Eiskreationen

399 Früchtespieße € 13

mit Orangenschokolade zum Dippen

490 Edel Früchte Pavlova € 13

mit Passionsfrucht Sorbet, Vanillesahne und Edel Früchten

471 Floating Island € 13

Safran Nocken und Mango Sorbet auf echter Vanillesauce

NEU 393 Schoko-Nougat Terrine € 13.5

auf Früchte Coulis
mit hausgemachten Zitronengras-Lassi Eis

Liquid desserts...

624

Tequila Dulce

Tequila
Cacao Likör
Kokoscreme
Milch
€ 10.8

626

Sweet Tangerine

Pisco Mandarinenlikör
Milkschokolade Sahne
frischer Orangensaft
€ 10.8

627

Batida di Maracuja

Cachaca
Limone
Kokosmilch
Maracuja
€ 12.5



Sushi

| | | | |
|------------|---|--|------|
| NEW | | CROSS OVER MAKI ROLLS á 8 Stück | € |
| 1016 | □ | HIGH ON THAI Tuna green papaya sweet tamarind coconut Reisflocken Siracha-Chili Majo | 10 |
| 1017 | □ | BOLLYWOOD Garnelen Madrocascurry-Majo Mango spicy Papadumlinsemantel | 10 |
| 1018 | □ | FRENCH CONNECTION Foie Gras Apfel Sauternes-Teriyaki crispy Schalotten coating | 16 |
| 1019 | □ | ABBA MANIA Graved Lachsstreifen Honig Senf Gurke fresh dill coating | 10 |
| 1020 | □ | LATIN LOVERS Garnele Avocado-Guacamole cilantro crispy black quinoa coating | 11 |
| 1021 | □ | VEGAN HERBAL Koriander Basilikum Rettich Gurke Humus crispy sesame coating | 9 |
| | | JP's Sushi Innovations | € |
| 321 | □ | Angus Beef Filet Nigiri (4 Stk.) mit Teriyaki-Black-Pepper Dip | 22 |
| 322 | □ | Crispy Duck Roll - 6 Stk. Knusprige Entenrolle mit Frühlingzwiebeln Gurke Peking-Enten-Dip ³ | 12 |
| 323 | □ | Ebi Panko Roll - 6 Stk. Garnelen in Panko Panade Gurke Wasabi Mayonnaise ^{3,5} | 12.5 |
| 324 | □ | Lobster Sushi - Variation vom 1/2 frischen Maine Lobster Nigiri vom 1/2 Lobster California Roll Sunomono Algen Salat ³ | 38 |
| 363 | □ | Crispy Softshell Crab Roll 6 Stk. ³ Knusprige Krabbe Avocado Wasabi Mayonnaise ^{3,5} | 19.5 |
| 506 | □ | Master Roll 6 Stk. (Mit dieser Maki Rolle wurden wir "German Champions") Tuna & Lachs Knusper Reis Flocken coating ³ Honig-Miso-Sauce | 10 |
| | | MAKI SUSHI & INSIDE OUT Roll á 6 Stück / 8 Stück | € |
| 2200 | □ | Tekka Maki – Thunfisch in Nori Alge ³ | 6.9 |
| 2124 | □ | Negi-Toro Maki – marmorierter Thunfisch Frühlingzwiebeln in Nori Alge ³ | 8.8 |
| 2206 | □ | Sake Maki – Lachs in Nori Alge ³ | 5.8 |
| 2125 | □ | Philadelphia Roll – Lachs cream cheese black sesame coating ³ | 7.5 |
| 2126 | □ | Waikiki Roll – Garnelen Papaya coconut coating ³ | 9.5 |
| 2123 | □ | Alaska Roll – Lachs Avocado sesame coating ³ | 7.5 |
| 2204 | □ | California Roll – Crabmeat Avocado Tobikko coating ^{3,6} | 11 |
| 2130 | □ | Spicy Tuna Roll – pikantes Thunfisch Tatar Tobikko coating ³ | 12 |
| | | VEGETARIAN ROLL | € |
| 2120 | □ | Avocado Maki – Avocado in Nori Alge ³ (6 Stk.) | 4.8 |
| 2201 | □ | Kappa Maki – Gurke in Nori Alge ³ (6 Stk.) | 4.2 |
| 2202 | □ | Oshinko Maki – mariniertes japanischer Rettich in Nori Alge ^{3,4} (6 Stk.) | 4.5 |
| 2203 | □ | Kanpyo Maki – marinierte japanische Wintermelone in Nori Alge ³ (6 Stk.) | 4.5 |
| 2207 | □ | Futo Maki – Kanpyo Oshinko Gurke Avocado Tamago in Nori Alge (6 Stk.) | 8.5 |
| 2131 | □ | Koma Age Maki – Spinatsalat sesame coating ³ (8 Stk.) | 4.8 |
| 2136 | □ | Avocado Philadelphia Maki – Avocado cream cheese sesame coating (8 Stk.) | 5.4 |
| | | TEMAKI HANDROLL – 1 Stück | € |
| 2106 | □ | Spicy Tuna Temaki – pikantes Thunfisch Tatar Tobikko ³ | 8 |
| 2107 | □ | Negi Toro Temaki – marmorierter Thunfisch ³ | 9.5 |
| 2129 | □ | Sake Temaki – Lachsfilet ³ | 6.5 |
| 2128 | □ | Alaska Temaki – Lachs Avocado Sesam ³ | 6.5 |
| 2205 | □ | Waikiki Temaki – Garnelen Papaya Kokosflocken ³ | 6.5 |
| 2127 | □ | California Temaki – crabmeat Avocado Tobikko ³ | 8.5 |

| | | | |
|------|--------------------------|--|-----|
| | | EXTRAS 1 Portion | € |
| 2208 | <input type="checkbox"/> | Gari – eingelegter Ingwer ⁴ | 3 |
| 2209 | <input type="checkbox"/> | Wasabi – grüner japanischer Meerrettich (Paste) | 1 |
| 2133 | <input type="checkbox"/> | Fresh Wasabi – frisch geriebener japanischer grüner Rettich | 6 |
| | | NIGIRI SUSHI pro 1 Stück | € |
| 2100 | <input type="checkbox"/> | Maguro - Thunfischfilet ⁵ | 5.5 |
| 2101 | <input type="checkbox"/> | Toro – marmorisiertes Thunfischfilet ⁵ | 7 |
| 2102 | <input type="checkbox"/> | Sake - Lachsfilet ⁵ | 4.5 |
| 2103 | <input type="checkbox"/> | Ika – Tintenfisch ⁵ | 3.5 |
| 2104 | <input type="checkbox"/> | Ebi – gegarte Garnele ⁵ | 4.8 |
| 2105 | <input type="checkbox"/> | Tako - Octopus ⁵ | 3.5 |
| 2108 | <input type="checkbox"/> | Avocado - Avocadofilet | 2.9 |
| 2109 | <input type="checkbox"/> | Hamachi – jap. Kingfish ⁵ | 4.9 |
| 2110 | <input type="checkbox"/> | Angus Beef Filet – rosa gebratenes beef filet ^{3,5} | 5.5 |
| 2111 | <input type="checkbox"/> | Hotategai – Jakobsmuschel ⁵ | 5.5 |
| 2113 | <input type="checkbox"/> | Ikura – Lachskaviar ⁵ | 4.5 |
| 2114 | <input type="checkbox"/> | Tobikko – Flugfischkaviar ^{3,5,6} | 4.5 |
| 2116 | <input type="checkbox"/> | Tamago – Eier-Soy-Omelette ^{3,5} | 3.2 |
| 2117 | <input type="checkbox"/> | Saba – Makrele ⁵ | 3.9 |
| 2118 | <input type="checkbox"/> | Unagi – gegrillter Flusaal ⁵ | 5.9 |
| 2119 | <input type="checkbox"/> | Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen ⁵ | 4.9 |
| 2121 | <input type="checkbox"/> | Zuwaigani – Krebsfleisch ^{3,5} | 6.5 |
| | | SASHIMI 4 Stück | € |
| 2215 | <input type="checkbox"/> | Maguro – Thunfischfilet | 16 |
| 2216 | <input type="checkbox"/> | Hamachi – jap. Kingfish | 16 |
| 2210 | <input type="checkbox"/> | Toro – marmorisiertes Thunfischfilet | 20 |
| 2217 | <input type="checkbox"/> | Unagi – gegrillter Flusaal | 16 |
| 2211 | <input type="checkbox"/> | Sake – Lachsfilet | 12 |
| 2219 | <input type="checkbox"/> | Saba – Makrele | 9 |
| 2221 | <input type="checkbox"/> | Tako – Octopus | 10 |
| 2220 | <input type="checkbox"/> | Ika – Tintenfisch | 10 |
| 2222 | <input type="checkbox"/> | Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen | 12 |
| 2223 | <input type="checkbox"/> | Hotategai – Jakobsmuschel | 16 |
| | | SUSHI CLASSIC SETS & SASHIMI SETS | € |
| 325 | <input type="checkbox"/> | EDO ^{2,3,5} Je 1 Stück Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia gemischte Maki Rolle (8 Stk.) von Avocado, Kanpyo-Wintermelone, Oshinko-Rettich, und Kappa-Gurke | 24 |
| 326 | <input type="checkbox"/> | SUMIDA ^{3,5,6} Je 1 Stück Nigiri von Sake, Hamachi, Maguro und Ebi Garnele dazu eine California Rolle mit Krebsfleisch, Avocado und Tobikko | 34 |
| 328 | <input type="checkbox"/> | Yoshiwara ^{5,6} für 2 Personen € 110 jede weitere Person € 55 10 Stück gemischtes Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Hamachi und Ikura-Lachskaviar dazu 20 Stück gemischtes Sashimi von der Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und Ama Ebi, je 1 Stk. California Roll, Spicy Tuna Roll, Sake Maki und Tekka Maki Roll | |
| 319 | <input type="checkbox"/> | SASHIMI SALADA Je 3 Stk. von Thunfisch, Lachs und Hamachi mit Avocado und Miso Honig Sauce, Limetten und Tobikko ⁶ | 34 |
| 770 | <input type="checkbox"/> | SASHIMI VARIATION 16 Stk. feinstes ausgesuchtes Seafood | 39 |
| 740 | <input type="checkbox"/> | CHIRASHI SUSHI Mixed Sashimi von Thunfisch, Lachs, Ebi und Hamachi mit Tobikko, Tamago und Avocado auf Sushi Reis serviert mit einer heißen Miso Suppe ³ | 34 |